



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

<https://www.unipro.com.tr>

Yumurta 10 adet  
Toz şeker 250 gr  
ALba (Eritilmiş) 200 gr  
Un 340 gr  
İnce irmik 170 gr  
Vanilya 1 paket  
Kabartma tozu 10 gr  
Lezzeti zenginleştirme amaçlı bir miktar toz badem ilavesi yapılabilir.  
Şerbeti için:  
Süt (Keçi - İnek) 2 Lt  
Toz şeker 185 gr  
Sıvı krema 450 gr (Manda kreması)  
Yağsız süt tozu 100 gr (Şurubu koyulaştırmak için)  
Vanilya

Şerbet malzemesinin hepsi beraber karıştırılarak kaynatılır.

Yumurta ve toz şeker benmaride ısıtılır ve mikserde iyice çırpılır. Çırpma işi bitince, bir delikli kevgir ile un, vanilya, kabartma tozu, irmik karışıma yavaş ve dikkatlice karıştırılarak katılır ve eritilmiş yağ yedirilir. Karışımın çok çökmemesi gerekir. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye boşaltılır, 40 dakika civarı 180 °C fırın ısısında pişirilir.

Şerbetin yedirilmesi 2 türlü olur, pişen pandispanya soğuk ise sütlü şerbet sıcak olmalı ya da pandispanya sıcak ise şerbet soğuk olmalı.

Şerbet döküldükten sonra tatlının üstüne karamel sürülür ve porsiyonlar halinde kesilir.

Not: Ülkemizde Rumeli tatlısı diye bilinen bu çeşit, farklı ülkelerde frambuaz gibi çeşitli meyveler ile de yapılmaktadır.

